

EFICIÊNCIA DE SANITIZANTES NA DESINFECÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

ZANATTA, Sabrina¹ (sa_zanatta@hotmail.com); OKA, Marta Ligia² (martaliigiaoka@gmail.com); VERDI, Jessica Louise² (jeh.verdi@gmail.com); MACEDO, Adriane² (adrianemacedoo@gmail.com); FILGUEIRAS, Cristina Tostes³ (cristinafilgueiras@ufgd.edu.br);

¹ Bolsista do PET do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

² Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

³ Docente e Tutora do PET do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD – Dourados;

Na indústria alimentícia, a higienização tem como objetivo assegurar e garantir a qualidade microbiológica dos alimentos, para que se obtenham produtos que não ofereçam riscos à saúde do consumidor. O procedimento de higienização industrial é feito em duas etapas: limpeza e sanitização. A limpeza tem como objetivo a remoção de resíduos orgânicos e minerais aderidos às superfícies, constituídos principalmente por proteínas, gorduras e sais minerais, com aplicação de detergentes ácidos e alcalinos. Os sanitizantes são adequados para a eliminação de microrganismos patogênicos, na forma vegetativa, e são capazes de assegurar aos alimentos, contagem microbiana adequada ao consumo. Os principais agentes químicos empregados como sanitizantes em alimentos são: Dicloroisocianurato de Sódio Dihidratado- (Sumaveg), Ácido Acético e Hipoclorito de Sódio. O objetivo deste trabalho foi avaliar a eficiência da sanitização de frutas e hortaliças obtidas no Mercado Municipal da cidade de Dourados-MS, utilizando as soluções de Hipoclorito de sódio (8mL/L), Sumaveg (6,6g/L) e Ácido Acético (100mL/L). Todas as amostras foram higienizadas, inicialmente, com água de torneira para a remoção da sujeira superficial. Para avaliar a eficiência dos sanitizantes, as amostras foram colocadas, separadamente, em contato com cada agente sanitizante durante 15 minutos. Após este período, as amostras foram transportadas, por meio da técnica do Swab, para placas contendo os meios de cultura Batata Dextrose Ágar (BDA), Ágar para Contagem Padrão (PCA) e Ágar Baird–Parker (BP). As placas foram incubadas em estufa de incubação a 35 °C, por 48 horas. Após este período, as placas foram retiradas da estufa e realizou-se a contagem do número de colônias de cada tratamento. O sanitizante mais eficiente para a remoção dos microrganismos nas amostras testadas foi o Sumaveg, não apresentando crescimento microbiano em nenhum dos três meios testados, seguido pelo Hipoclorito de sódio que demonstrou uma remoção parcial dos microrganismos das frutas e hortaliças avaliadas. Provavelmente, a ação do Sumaveg, como do Hipoclorito de Sódio, está relacionada com a capacidade de destruição das enzimas essenciais dos microrganismos, inativando sua reprodução.

Palavra-chave: Agentes Químicos. Microrganismos. Alimentos.

Agradecimentos: Ao FNDE pelas bolsas concedidas ao Tutor e aluna do PET e à Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) que cedeu espaço e equipamentos para que o trabalho fosse realizado.